

**INSTITUTO ARAGONÉS DE
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA**
Entrada: 21/04/2022

Nº DE PLICA

CUADERNILLO DEL EJERCICIO

IMPORTANTE

- El ejercicio se responde en el **CUADERNILLO DEL EJERCICIO**. Para ello utilice **bolígrafo azul o negro**. No está permitida la utilización de correctores de la escritura ni de lápiz.
- **NO DEBERÁ ANOTAR SU IDENTIDAD**, ni marca o señal alguna distintas de las necesarias para contestar el ejercicio.
- El cuadernillo consta de **cuatro supuestos prácticos** con preguntas seguidas de un **espacio tasado** en blanco al que deberá ajustarse para su contestación. No se valorarán las contestaciones escritas fuera de dichos espacios, ni las referencias cruzadas.

ESCRIBA LA RESPUESTA SOLO EN EL ESPACIO EN BLANCO SITUADO A CONTINUACIÓN DE CADA PREGUNTA.

- La escritura deberá ser legible; en caso contrario, las palabras o párrafos ilegibles, incluso los ejercicios en su totalidad no serán calificados.
- En caso de utilizar acrónimos u otro tipo de abreviaciones, se deberá poner el concepto completo la primera vez que se utilicen, de lo contrario no se valorarán.
- El ejercicio se calificará en base a lo dispuesto en el artículo 8.1.3 de la convocatoria, **de 0 a 20 puntos**

Cada supuesto práctico se valorará hasta un máximo de **5 puntos** y el valor máximo de cada pregunta está señalado a continuación del enunciado de cada una de ellas.

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS SUPERIORES DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA FACULTATIVA SUPERIOR, VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA, CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 26 DE NOVIEMBRE DE 2020 DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (OEP ESTABILIZACIÓN 2018 (PGE 2017 Y 2018) Y 2019)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1.

Pertenece usted al Servicio Veterinario Oficial de una determinada Zona Veterinaria y tiene que realizar la visita de Control Oficial programada al comedor escolar del colegio público del municipio en el que se encuentra su Zona Veterinaria.

PREGUNTAS

1,1.- ¿Enumere las actuaciones previas y los aspectos más importantes a considerar durante su visita de Control Oficial al citado establecimiento? (1 PUNTO)

Durante la inspección usted observa la presencia en la cámara frigorífica de la cocina de dos menús especiales para dos alumnos con alergias e intolerancia alimentaria, proporcionados por las familias de dichos escolares, y elaborados en sus domicilios particulares.

PREGUNTA.

1,2.- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0,75 PUNTOS)

Dentro del programa de Control Nutricional de Comedores Escolares, usted revisa la programación mensual de los menús y las medidas establecidas para que estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad en cantidad y en frecuencia de consumo de grupos de alimentos, conforme a la siguiente tabla que le presentan:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
*Aporte nutricional medio 3 a 8 años / 9 a 13 años Febrero 2022	Día 1 * kcal: 600/760 <ul style="list-style-type: none"> Judías blancas estofadas con verduras Filete de pollo rebozado frito con patatas fritas Yogur de piña y pan 	Día 2* kcal: 610/ 790 <ul style="list-style-type: none"> Acelgas rehogadas con patata y tomate frito Pavo estofado con cebolla y zanahoria Dos mandarinas y pan 	Día 3* kcal: 599 / 758 <ul style="list-style-type: none"> Brócoli con patata Merluza rebozada y frita con ensalada. Una naranja y pan 	Día 4 *kcal: 620 / 800 <ul style="list-style-type: none"> Arroz a la cubana (con huevo frito y tomate) Hamburguesa de pollo a la plancha con aros de cebolla Dos mandarinas y pan
Día 7* kcal: 560 / 723 <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos de ayuno Palometa al horno con picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga. Fruta fresca y pan 	Día 8 * kcal: 600/760 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verduras Costilla de cerdo asada con patatas fritas Queso fresco y pan 	Día 9 * Kcal: 580 / 750 <ul style="list-style-type: none"> Fideúa con calamar Pollo al horno con ensalada Dos mandarinas y pan 	Día 10 *kcal: 610/ 790 <ul style="list-style-type: none"> Coliflor con bechamel Hamburguesa a la plancha de vacuno con aros de cebolla Natillas y pan 	Día 11 * kcal: 620 / 800 <ul style="list-style-type: none"> Lasaña de carne y queso Tortilla de atún con endivias Una naranja y pan
Día 14* kcal: 560 / 723 <ul style="list-style-type: none"> Borraja con patata Merluza al orio (en el horno) con ensalada Flan de huevo y pan 	Día 15* kcal 620 / 800 <ul style="list-style-type: none"> Macarrones con chorizo y queso Tortilla de calabacín con patata con ensalada de lechuga y maíz. Dos mandarinas y pan 	Día 16 * kcal: 599 / 758 <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabacín Filete de abadejo c/ picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga Cuajada y pan 	Día 17 *kcal: 600/760 <ul style="list-style-type: none"> Lentejas a la hortelana Pavo estofado con cebolla y zanahoria Dos mandarinas y pan 	Día 18* kcal: 600/760 <ul style="list-style-type: none"> Arroz con salsa de setas Pollo al horno con ensalada Una naranja y pan
Día 21* kcal: 568 / 733 <ul style="list-style-type: none"> Guisantes c/patatas salteada c/cebolla Pizza 4 quesos Dos mandarinas y pan 	Día 22 * kcal: 620 / 800 <ul style="list-style-type: none"> Arroz con verduritas Anillas de calamar rebozadas y fritas con ensalada Zumo de fruta y pan 	Día 23 *kcal: 575 / 742 <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos estofados con huevo duro Cinta de lomo fresca al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur con frutas del bosque y pan 	Día 24 * kcal: 574 / 740 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideos Merluza al orio (en el horno) con ensalada Una naranja y pan 	Día 25* kcal: 565 / 729 <ul style="list-style-type: none"> Acelgas rehogadas con patata y tomate frito Huevos duros rellenos de palitos de cangrejo con mahonesa Dos mandarinas y pan
Día 28* kcal: 565 / 729 <ul style="list-style-type: none"> Arroz con verduras Pechuga de pavo al horno con ensalada de lechuga Yogur natural y pan 				

PREGUNTA:

1.3.- Evalúe los criterios nutricionales de los siguientes grupos de alimentos del menú mensual: Consumo de legumbre, carnes, pescados, arroz, pasta, huevos, ensalada, verdura, hortalizas y tubérculos como primer plato, precocinados, preparaciones cárnicas (salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.) fritura en el segundo plato o en la guarnición, fruta fresca, postres lácteos, otros postres dulces. Anótelos en la columna correspondiente (Conforme, No conforme, o Puede mejorar) y a continuación detalle brevemente la justificación de dicha calificación. (2 PUNTOS)

Conforme	Justificación	No conforme	Justificación	Puede mejorar	Justificación

En el transcurso de su visita a la cocina del comedor escolar de gestión propia, se encuentra con productos obtenidos en el propio huerto escolar, así como huevos frescos sin marcar que el responsable del comedor le indica que son procedentes de 20 gallinas que forman parte de la granja escuela que han instalado en el colegio.

PREGUNTA.

1,4.- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0.5 PUNTOS)

Asimismo, observa en el Almacén, en una zona determinada, una serie de productos envasados con la fecha de consumo preferente superada. Ante su pregunta de por qué están ahí, el responsable del comedor le indica que son para donación al Comedor Social del Ayuntamiento.

PREGUNTA:

1.5- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0.75 PUNTOS)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

Está en su primer día como Servicio Veterinario Oficial (SVO) en un establecimiento en el que se llevan a cabo las siguientes actividades:

- Sacrificio de bovino (volumen de unos 400 bovinos/día y 5 días a la semana)
- Sala de despiece (95 % de volumen de sacrificio)
- Elaboración de preparados de carne (burger meat 25 t/semana)

La producción se dedica a la distribución nacional y mercado de la Unión Europea y también a exportación a países terceros con requisitos de PNCH (Programa Normalizado de Control de la Higiene) implantado y auditado

PREGUNTAS:

2.1.- Durante la inspección *antemortem* detecta que dos animales, que están excesivamente sucios, ya están siendo dirigidos al box de sacrificio. ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? (0,5 PUNTOS)

2.2.- Al incorporarse al punto de inspección *postmortem*, observa un cierto olor suave ácido y no desagradable procedente de la zona final de faenado. ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta (0,75 PUNTOS)

El operador manifiesta su disconformidad con el resultado de la inspección *postmortem* de un bovino declarado no apto total por estar afectado de tuberculosis generalizada,

PREGUNTA:

2.3.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,75 PUNTOS)

Tras la realización de un control preoperativo por el operador, comprueba que la temperatura de un grupo de 3 desinfectores de cuchillos de la sala de despiece tienen las temperaturas de 83°C, 85 °C y 60°C, sin que este lo haya detectado ni haya tomado medidas.

PREGUNTA:

2.4.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,5 PUNTOS)

En la cámara frigorífica observa la presencia de 15 canales de ovino, sin la marca sanitaria correspondiente, ni etiquetado alguno.

PREGUNTA:

2.5.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,5 PUNTOS)

En relación con los preparados de carne, especifique:

2.6.- Los controles microbiológicos que debería incluir en su plan analítico de autocontrol, con indicación de parámetros, valores y frecuencias en cada uno de ellos.). Detalle como realizaría la toma de muestras para la determinación de aptitud de un lote de producto. (1 PUNTO)

En el control en planta comprueba que en la elaboración de burger meat están empleando unos aditivos en cuya ficha técnica se indica que contiene “sulfito sódico”, y con unas instrucciones de uso de 5 kg por cada 200 kg de producto final. Como medida de precaución decide, coordinadamente con la Sección de Higiene Alimentaria y Coordinación de SVO, llevar a cabo un muestreo de la premezcla de aditivos con el fin de valorar si es adecuada, obteniendo que en dicha premezcla el valor de sulfito es de 20 g / kg.

PREGUNTA:

2.7.- ¿Sería correcta la formulación e instrucciones de uso? (1 PUNTO)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3

Como veterinario oficial destinado en una Oficina Comarcal Agroambiental (OCA) de la Comunidad Autónoma de Aragón, el día 10 de junio de 2021 realiza un control sobre el terreno de un petionario de ayudas asociadas al ganado ovino y al ganado caprino titular de una explotación de reproducción para producción de carne cuya declaración censal obligatoria a 1 de enero de 2021 en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) es la siguiente:

Ganado ovino: Raza Rasa Aragonesa.	Ganado caprino: Raza Pirenaica.
- 510 reproductores hembra.	- 9 reproductores hembra.
- 27 reproductores macho.	- 2 reproductores macho.
- 46 no reproductores hembra de 4 a 12 meses.	- 0 no reproductores hembra de 4 a 12 meses.
- 0 no reproductores macho de 4 a 12 meses.	- 0 no reproductores macho de 4 a 12 meses.
- 10 no reproductores menores de 4 meses.	- 0 no reproductores menores de 4 meses.

En la explotación procede al recuento de los animales con el siguiente resultado:

Ganado ovino:	Ganado caprino:
- 535 reproductores hembra.	- 8 reproductores hembra.
- 25 reproductores macho.	- 1 reproductor macho.
- 86 hembras de reposición.	- 1 hembra de reposición.
- 33 corderos.	- 0 cabritos.

Todos los animales están correctamente identificados.

Tras la revisión del libro de registro de la explotación se comprueban y documentan los siguientes movimientos:

Ganado ovino:

- 10/06/2020: salida de 110 corderos al matadero de Huesca.
- 30/06/2020: salida de 30 hembras reproductoras y 1 macho a Mercazaragoza.
- 15/09/2020: paso de 55 hembras de reposición a reproductoras.
- 28/11/2020: salida de 85 corderos al matadero de Huesca.
- 18/12/2020: salida de 100 corderos a Mercazaragoza.
- 05/02/2021: paso de 85 hembras de cebo a reposición.
- 12/02/2021: baja de 1 macho por muerte en la explotación.
- 01/03/2021: salida de 20 hembras reproductoras y 1 macho a matadero de Huesca.
- 15/03/2021: baja de 2 hembras reproductoras por muerte en la explotación.
- 26/04/2021: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 05/05/2021: paso de 45 hembras de reposición a reproductoras.
- 04/06/2021: salida de 70 corderos al matadero de Huesca.

Ganado caprino:

- 10/06/2020: salida de 2 cabritos al matadero de Huesca.
- 18/12/2020: salida de 4 cabritos a Mercazaragoza.
- 30/12/2020: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 26/04/2021: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 30/04/2021: baja de 1 macho por muerte en la explotación.
- 05/05/2021: paso de 1 hembra de cebo a reposición.
- 08/06/2020: salida de 2 cabritos al matadero de Huesca.

PREGUNTAS:

3.1.- Calcule el número de animales determinados para la ayuda asociada al ganado ovino y la ayuda asociada al ganado caprino en base a los datos indicados. Justifique su respuesta. (1,5 PUNTOS)

3.2.- En la explotación, el ganadero le comenta que el próximo año se jubila y que va a ceder la explotación a su sobrino. Para ello van a realizar un cambio de titular de la explotación en REGA con fecha de efectividad 1 de abril de 2022. Indique qué condiciones en relación a las ayudas asociadas al ganado ovino y caprino le serán de aplicación al nuevo titular para la campaña PAC 2022. (0,5 PUNTOS)

Una vez en la oficina, recibe en la OCA el resultado del control de vacunación frente a la enfermedad de Aujeszky de un cebadero de 2000 plazas.

PREGUNTAS

3.3.- ¿Qué parámetro es analizado en el control realizado? 0,25 PUNTOS)

3.4.- ¿Cómo lo interpreta si de 16 muestras 2 son negativas y 1 dudosa? (0,25 PUNTOS)

Finaliza la jornada recibiendo una solicitud de autorización de movimiento procedente de Castilla y León. Solicitan la entrada de 100 hembras de la especie ovina de 24 meses de edad a una explotación de reproducción para producción de carne actualmente objeto de vigilancia intensificada tras un foco de tembladera.

PREGUNTA

3.5.- ¿Qué requisito comprobará para autorizar el movimiento con relación a dicha enfermedad? (0,5 PUNTOS)

Al día siguiente, un ciudadano acude a la OCA interesado en dar de alta una explotación de vacas de reproducción para producción de carne con capacidad para 50 vacas. Si la explotación fuera de carácter extensivo:

PREGUNTAS

3.6.- ¿Qué requisitos debería cumplir para ello? (0,5 PUNTOS)

3.7.- ¿Qué superficie agrícola necesitaría para gestionar el estiércol producido? (0,5 PUNTOS)

Visita un cebadero de porcino en el que observa animales con lesiones en el rabo. Los corrales cuentan con trozos de tubo de plástico duro en el suelo como material de enriquecimiento.

PREGUNTA:

3.8.- Valore la idoneidad del material de enriquecimiento empleado. (1 PUNTO)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 4

Desde el Servicio de Sanidad, Trazabilidad y Bienestar Animal del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, se comunica a la Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de Teruel, la detección de la presencia de *Salmonella enteritidis* en una muestra oficial de heces de una de las manadas de una explotación de gallinas ponedoras camperas ubicada en un municipio de Teruel, con una capacidad autorizada de 100.000 gallinas distribuidas en cinco naves en total.

PREGUNTAS

4.1.- A partir de ese momento, destaque las medidas a adoptar por los Servicios Veterinarios Oficiales del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. (1,25 PUNTOS)

4.2.- Si por el contrario, se hubiera detectado un caso positivo a Salmonella pero el serotipo identificado fuera de los no objeto del programa de control, que medidas se deberían tomar por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales (0,25 PUNTOS)

Medio año más tarde, el mismo promotor, decide tramitar una explotación porcina de cebo nueva para una capacidad de 2.000 plazas. Pretende ubicarla en un municipio de la provincia de Teruel de menos de 600 habitantes. Lo solicita a través del Registro del ayuntamiento correspondiente a dicho municipio aportando junto a la solicitud el proyecto técnico, una memoria descriptiva de la actividad y documentación de acuerdo a la normativa.

PREGUNTAS

4.3.- ¿Qué trámites administrativos son necesarios para poder llegar a registrar la nueva instalación solicitada en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA)? Indique la normativa de aplicación. (1,50 PUNTOS)

4.4.- ¿Qué requisitos sanitarios, de bienestar animal y de ubicación necesita cumplir la explotación para que se informe favorablemente dicho proyecto de nueva instalación (1 PUNTO)

4.5.- ¿Qué tendría que tener en cuenta para que la explotación pudiera ser viable en el emplazamiento elegido? (0,25 PUNTOS)

4.6.- En el supuesto de que resultase viable, ¿qué alternativas podría valorar para la gestión del purín generado en la explotación? Razone la respuesta (0,75 PUNTOS)